



Une expérience de vie

Amélie HARTMANN (SEA 2008/2009) Lauréate du trophée ANPCR à Cannes

« Pour moi, l'année en France était une expérience très importante parce que c'était ma première expérience professionnelle (...). J'ai beaucoup aimée mon chef qui était un très bon formateur et aussi les professeurs du CFA tous très motivés, nous ont aidé avec la langue française. Pour moi, le CFA était toujours un interlocuteur quand j'avais des problèmes personnels et dans l'entreprise (...).

Une très bonne expérience. J'ai beaucoup travaillé et beaucoup appris, donc cette expérience va m'accompagner et servir toute ma vie.

Après mon apprentissage au CFA, j'ai commencé travailler dans La Palme d'Or (dans l'Hôtel Martinez à Cannes). Mais le travail dans un restaurant étoilé était trop – trop de stress, trop de agressivité, trop de travail, trop de pression. (...) Donc maintenant, je fais des études d'ethnologie en Allemagne.

L'année dernière, j'étais pendant un semestre au Brésil et un semestre au Pérou. Je vais finir mes études cette année et après je vais commencer un Master. »

Former des citoyens du monde

Dominique BLIN, enseignante FLE

« Parce qu'au cœur des parcours de formations institutionnels il y a des jeunes : Vasileios, Edgars, Inga, Magnus, Francesca, Bjorn,... Depuis 2004, leurs langues résonnent dans les couloirs du CFA.

Eux sont l'Europe d'aujourd'hui : mobiles, curieux, exigeants, ...

Ils ont choisi d'opter pour un an de formation au sein de la SEA pour y trouver l'excellence professionnelle à la française dans un bain de civilisation francophone.

Leur histoire est aussi celle de la SEA, une classe pilote avec ses effectifs réduits, ses enseignements adaptés dont le FLE calqué sur le cadre européen de l'apprentissage linguistique.

Après une année de proximité, de complicité, les uns repartent, d'autres restent et se spécialisent. Cette expérience unique à un niveau V de formation donne à chacun sa chance. »

Yes, they can !!

« Depuis plusieurs années, j'emploie des apprenties allemandes. J'apprécie leur professionnalisme. Elles arrivent avec un bon niveau de formation.

Elles s'adaptent vite et elles sont très déterminées.

Dans les premiers mois, une des difficultés est bien évidemment la barrière de la langue. Cependant, celle-ci est compensée dans la transmission des savoir-faire professionnels par la gestuelle et une prise de repères. »

Partager des savoir-faire

M. CHEVY, Employeur

« Après mon apprentissage en Allemagne, j'avais envie de partir travailler en France. Au début c'était difficile surtout à cause de la langue. La vie en France est presque la même chose qu'en Allemagne. Je suis été surprise parce que les français sont plus ouverts, ils m'ont bien accueilli et s'intéressent à ce que se passe dans mon pays.

Après le CAP, j'ai continué au CFA en BP cuisine pour approfondir mes connaissances de la cuisine française.

Aujourd'hui, je suis resté en France et je travaille avec Jean-Michel LORAIN, à la Côte Saint Jacques, un restaurant 3 étoiles en Bourgogne. Mon projet est de développer mon expérience en allant travailler dans un pays anglophone.

Mon apprentissage en France a confirmé mon envie de travailler dans ce métier et j'ai gardé des amis à Laval. »

Un épanouissement personnel

Rebecca SCHOPFLIN SEA 2011/2012, Apprentie en BP 2012/2014, depuis septembre 2014 commis de cuisine

